66e Année. T. 132. N° 31 — 31 Juillet 1949

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

INSTITUT AGRONOMIQUE 5 - AOUT 1949

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 900 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1200 Frs

LE NUMÉRO : 30 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

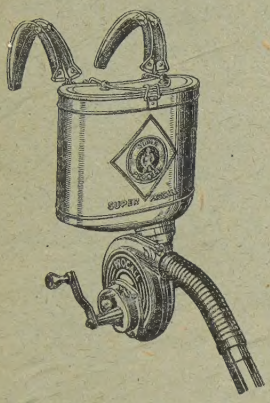
ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. 1 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76 (2 LIGNES

"SUPER
PROCALL "



POUDREUSE-SOUFREUSE
à action continue

CONCESSIONNAIRES RÉGIONAUX
& S.A.E, 177, rue de Courcelles, PARIS (17e)

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANCAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

POURQUOI planter LARGE

puisque les tracteurs vignerons ARD. et VITICHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

L'HEXA PECHINEY-PROGIL
protège vos cultures

HEXALO
12 % D'HEXA - LICENCE A. DUPIRE

HEXAPOUDRE
8 % D'HEXA - LICENCE A. DUPIRE

Sté Cie DES POTASSES D'ALSACE
7, r. Logelbach, Paris (17e)
1 *bis*, r. Verdun, Montpellier

Exigez de votre fournisseur

les Engrais complexes

O.N.I.A.

12, 12-20 et 20, 20-0

qui assurent aux récoltes

ABONDANCE et QUALITÉ

Pour vos Vignes !

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000 000.

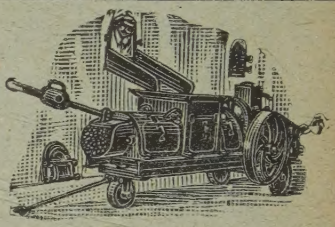
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

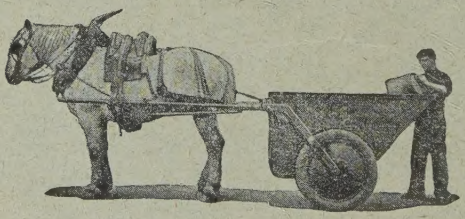
INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

Pressoirs « Minibourbes »

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges



Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,

— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

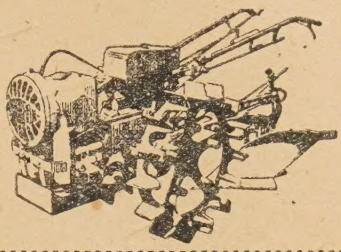
Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 189, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure **ORAN**

MOTOCULTEUR "SOBERFON" S. 105

10 CV., 5 vitesses avant et marche arrière

31, rue Raoul-Servant à LYON (7e)

TÉL. PARMENTIER : 41-20



— Pour tous travaux de culture, remplace aisément 2 forts chevaux.

— Adaptation rapide, brabant, charrue, extirpateur, bisoc, etc...

— Utilise fraise, treuil, faucheuse.

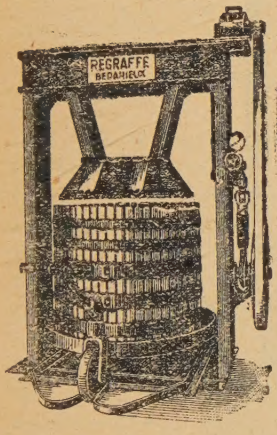
— Sa faible consommation : 1 litre 1/2 d'essence à l'heure rend l'engin le plus économique qu'il soit.

— Il est de ce fait indispensable aux maraîchers, pépiniéristes, viticulteurs, horticulteurs, arboriculteurs, etc...

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET



TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

●

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture ".

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal

VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal

SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la

SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SILVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation sûre
Volatile faible
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

66me Année — No 31 31 Juillet 1949

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Edouard Nègre. — Conseils pour la vinification. 55
J. Branas. — Fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vignes en 1948 (suite). 62
R. Marsolat. — Une vieille richesse qui se meurt : L'Olivier. Comment relever notre oléiculture (suite). 67
Questions diverses. — **N.** Révision de la valeur locative des propriétés non bâties. — **Henri Demesmay.** Agriculteurs, aidez-nous. — **Pierre Larue.** L'origine des vins importés aux Etats-Unis. — Sur le trempage des boutures dans les hormones. — **V. C.** Le hanneton peut rendre quelques services... après sa mort. 72
Chronique du Machinisme. — **N.** Démonstration de poudrage. 77
Informations. — Le mouvement des vins en juin. — Congrès pomologique de France. 78
Partie officielle. — Les nouveaux droits sur les alcools. — Décret relatif à l'échelonnement des sorties du vin de la propriété. — Rétablissement des droits de douane sur les vins d'importation. 78
Nécrologie. — Edouard Barthe. 79
Bibliographie. 79
Rectificatif au dernier article, p. 51, Maïs et Sorgho. 86
Bulletin commercial.

CONSEILS POUR LA VINIFICATION

Il nous paraît nécessaire de mettre en garde le viticulteur contre une confiance exagérée en soi et une certaine crainte de l'effort qui le pousse trop souvent à ne pas prendre pour faire le vin toutes les précautions indispensables, quitte, si quelque ennui se présente, à suivre aveuglément, trop tard d'ailleurs souvent, le premier conseil susceptible de calmer son émoi.

La fabrication du vin, était, autrefois, très simple puisqu'il suffisait, souvent même sans fouler la vendange, de la laisser entassée dans un récipient. Au bout d'un temps généralement long, on séparait le vin fait du marc, par égouttage et pressurage. Si les résultats pouvaient être excellents dans le cas de vendanges de qualité et d'un matériel vinaire bien entretenu, il arrivait bien souvent que le vin obtenu était de conservation difficile quand il n'était pas, dès son obtention, de composition ou de goût défectueux.

Les moyens d'obtention du vin, sans être devenus compliqués, ont fait de tels progrès qu'il est actuellement possible, quelle que soit la vendange, d'obtenir des vins de bonne qualité et de bonne conservation, sinon des vins de « qualité », l'obtention de ces derniers nécessitant un encépagement de choix dans des conditions de sol et de climat favorables.

Les plus grands progrès réalisés en œnologie, comme dans toutes les industries de fermentation, résultèrent des travaux de Pasteur sur les êtres vivants microscopiques : la présence de ces infiniment petits, le

rôle utile de certains d'entre eux, nuisible des autres, la possibilité de se mettre à l'abri de leur action d'une façon partielle par la propreté, complètement grâce à un chauffage suffisant (pasteurisation) ou en rendant le milieu défavorable à leur développement, ont ouvert en vinification de larges horizons.

Dans la mise au point des méthodes actuelles de vinification, on ne saurait oublier le rôle particulièrement important qu'a joué l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier par suite des travaux de deux de ses maîtres qui se sont succédé à la chaire d'œnologie et des industries agricoles : Auguste Bouffard et Jules Ventre.

La pasteurisation était, ici, difficile à généraliser, l'emploi d'antiseptiques délicat à cause de l'action qu'ils pourraient exercer sur le consommateur, mais la découverte des propriétés intéressantes de l'anhydride sulfureux résolut le problème, et c'est bien l'introduction de ce corps dans la pratique de la vinification qui, après les découvertes de Pasteur, amena les plus grandes améliorations à la technique de la fabrication du vin.

Tous les œnologues sont d'accord sur l'importance de la propreté et de l'anhydride sulfureux en vinification et si, parfois, des critiques sont faites sur ce corps, cela n'a pas de raison de nous étonner car, en ce monde, rien n'est parfait : tant qu'un moyen de remplacer avec avantage l'anhydride sulfureux n'aura pas été trouvé, il n'y a aucune raison de congédier un serviteur rendant de si grands services ; il serait par ailleurs inutile, sinon dangereux, de l'utiliser en trop grande quantité ou d'en ajouter au vin au cours de sa conservation, sauf cas particulier de lutte contre une maladie décelée.

I. — LA PROPRETÉ

Préparation du cellier et du matériel vinaire

La propreté est une des conditions les plus importantes à l'obtention de bons vins. On ne saurait trop insister là-dessus. Avant toute vendange, le cellier doit être soigneusement nettoyé ainsi qu'après révision, le matériel vinicole qu'il contient.

Pendant les vendanges et au cours de l'année, la propreté doit être maintenue autant que le permettent les manipulations en cours. Des récipients ne doivent jamais être conservés en vidange, ni des pompes ou autres appareils sans avoir été vidés et nettoyés.

I. — LE CELLIER.

Une fois par an, les murs du cellier seront blanchis au moyen d'un lait de chaux (1 kilogramme de chaux vive par dix litres d'eau environ) contenant 1 p. 100 de sulfate de cuivre ; pour rendre le lait de chaux plus adhérent, on peut lui ajouter une colle ou de l'alun. L'opération se fait en badigeonnant les surfaces à traiter avec le mélange préalablement préparé ou en pulvérisant celui-ci au moyen d'un pulvérisateur.

Avant la cueillette des raisins, le sol de la cuverie sera, de plus, lavé avec une solution à 1 p. 100 de chlorure de chaux du commerce, puis à l'eau.

II. — APPAREILS ET OUTILLAGE VINAIRES.

a) *Outillage et récipients de récolte.* — Seaux, hottes, comportes, pastières, tombereaux, charrettes doivent être révisés, remis en état, puis soigneusement nettoyés. Effectuer d'abord un raclage suivi d'un brossage et d'un lavage à grande eau, puis faire sécher au grand air, en plein soleil de préférence.

Dans le cas de matériel en mauvais état d'entretien, envahi notamment par les moisissures ou par le ferment de l'aigre, faire suivre les opérations précédentes d'un lavage consciencieux à l'aide d'une solution chaude de carbonate de soude. Enfin, terminer par un lavage à l'aide d'une solution sulfureuse à 1 p. 100 d'anhydride sulfureux, suivi d'un lavage à l'eau.

b) *Appareils vinaires.* Avant les vendanges, il est utile de vérifier leur étanchéité et leur bon fonctionnement, de les laver à la brosse avec de l'eau sulfitée à 1 p. 100 ou, s'ils sont métalliques, avec une solution de carbonate de sodium à 10 p. 100. Après la vendange, on les brossera pour éliminer les pellicules et les nettoiera ensuite.

Une fois secs, les appareils en fer seront passés au minium. Quant aux manches en caoutchouc, une fois lavées et égouttées, elles seront placées sur des supports spéciaux ou sur des tonneaux de façon qu'elles ne fassent pas de coudes.

III. — VAISSELLE VINAIRE.

Elle comprend des récipients en bois et en sidéro-ciment.

a) *Vaisselle vinaire en bois neuf.* — Le traitement qu'elle doit subir est généralement effectué par le fournisseur, avant la livraison.

Celui-ci fait d'habitude un dégorgeage à la vapeur ; dans ce but, il fait entrer par le clapet du récipient un jet de vapeur, sous une pression de 2 à 3 atmosphères, jusqu'à ce que l'eau de condensation ne ressorte plus noire.

Pour éviter que les fonds du récipient ne risquent d'être déformés sous l'action de la variation de pression résultant de la condensation de l'eau, la bonde doit rester ouverte.

Cette opération peut être remplacée par un lavage à l'eau de mer ou au moyen de solutions salines, chaudes, à 5 p. 100. Une solution chaude de carbonate de sodium à 5 ou 10 p. 100 suivie d'un lavage à l'eau acidulée à 5 p. 100 en poids, puis à l'eau froide, donne de bons résultats.

b) *Vaisselle vinaire en bois usagée.* — **Nettoyage.** — Après avoir été vidé, un récipient en bois doit toujours être lavé, brossé puis méché. Ses parois peuvent être passées à l'huile de lin, ses cercles en fer au minium.

Méchage. — Le méchage doit être effectué tous les deux ou trois mois, en faisant brûler dans le récipient 3 grammes de soufre par hectolitre de capacité et fermant les ouvertures dès que la combustion de ce corps a commencé.

Conservation à l'abri de la dessiccation. — Si cette manipulation, suffisamment répétée, permet d'éviter le développement des moisissures, elle

ne met pas le bois à l'abri de la dessiccation ; or, en perdant leur humidité, les fibres du bois rétrécissent et les douelles se séparent par endroits, créant des orifices par lesquels, ultérieurement, le vin pourra s'échapper.

On évite cet inconvénient de différentes manières :

1er Procédé : On recouvre la surface externe des parois du récipient, de sacs que l'on maintient imbibés d'eau sulfitée à 0,5 p. 100 ;

2me Procédé : Les récipients sont remplis d'eau additionnée, par hectolitre, de 8 à 10 grammes de permanganate de potassium ou de 10 grammes d'hypochlorite de sodium, ou encore de 150 cm³ d'eau de Javel ordinaire à 12 degrés ; on peut se contenter de rosir l'eau avec du permanganate de potassium en lui ajoutant de plus 50 grammes d'acide sulfurique par hectolitre ;

3me Procédé : Le quinzième seulement de la capacité de chaque récipient est rempli d'eau, mais, cette fois, celle-ci est additionnée de 150 à 200 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre ; on crée ainsi dans le récipient, une atmosphère à la fois humide et sulfureuse qui évite le dessèchement des parois et, en même temps, les moisissures et la corruption des matières organiques.

Gonflage. — Lorsque des récipients en bois sont maintenus vides longtemps sans empêcher leur dessiccation, il faut, avant la vendange, gonfler de nouveau leurs parois si l'on a constaté qu'elles fuient.

1er Procédé : Les récipients peuvent être simplement remplis d'eau ;

2me Procédé : Les parois sont recouvertes, extérieurement, de sacs que l'on maintient mouillés ; une semaine suffit généralement ;

3me Procédé : Etuvage à la vapeur produite par une étuveuse ;

4me Procédé : La vapeur peut être produite en aspergeant d'eau, de la chaux vive préalablement introduite dans le récipient à traiter ; il faut compter 20 kgr. de chaux grasse en pierre par hectolitre de contenance et 2 litres d'eau par kilo de chaux. La chaux éteinte sert à faire des laits de chaux et des bouillies cupriques, de telle sorte que ce procédé, facile, est pécunièrement abordable.

Quel que soit le moyen employé, il sera suivi d'un bon lavage et d'un méchage (3 gr. de soufre par hectolitre), le récipient étant ouvert une douzaine d'heures après, afin de le laisser sécher.

En cas de fuite importante, on grattera l'endroit fissuré et le bouchera avec de la filasse de chanvre imprégnée de suif ; on pourra encore, après grattage, carboniser au fer rouge, introduire dans l'orifice de la corde ou de la filasse de chanvre et couler par dessus l'un des mastics suivants : obtenu en pétrissant de la chaux vive et du sang frais ou de la chaux vive et du lait caillé, ou encore en mélangeant de la cendre fine et du suif et en fondant le tout dans un vase en terre.

Détartrage. — La couche de tartre qui apparaît sur les parois des récipients, par suite du dépôt de bitartrate de potassium, augmente d'année en année ; cela peut devenir dangereux à cause des ferments de maladie qu'elle contient. Si elle se détache en partie de la paroi, il se produit des poches pouvant contenir encore du vin après vidange du récipient que l'on croit alors vide ; ce vin s'altère et devient, pour la boisson qui sera ultérieurement conservée dans ce récipient, un foyer

de mauvais germes. Aussi faut-il détartrer les récipients assez souvent, tous les deux ans environ pour ceux d'entre eux qui sont destinés à la fermentation ou à la conservation du vin. Cette opération est d'ailleurs facile grâce à l'emploi d'une lampe de plombier dont on promène la flamme sur le tartre qui se détache alors partiellement ; il tombe alors sans difficulté. On lave ensuite et termine par un méchage.

Seules les cuves présentant un dépôt tartreux *abondant, régulier, continu et parfaitement adhérent* sur toute leur surface interne ne seront pas détartrées dans les cas où l'on se propose de préparer et de conserver des mutés, lorsque, pour une raison quelconque, il n'est pas possible d'utiliser du fluosilicate de magnésium pour leur affranchissement ou un revêtement encore meilleur. Dans ce cas, ces cuves seront spécialement réservées à cet usage.

Décoloration des récipients. — Lorsqu'on veut introduire du vin blanc dans un récipient ayant contenu du vin rouge, il faut tout d'abord en décolorer les parois.

Un détartrage préalable permet de récupérer le tartre qui serait dissous lors des opérations ultérieures. On effectuera ensuite deux lavages au lait de chaux ou avec une solution de carbonate de sodium à 10 p. 100, puis à l'eau froide. Si ces manipulations ne suffisent pas, on effectuera successivement des lavages à l'acide sulfurique à 5 p. 100, à l'eau, au carbonate de sodium à 10 p. 100 et on terminera par un bon lavage à l'eau. Dans l'acide sulfurique à 5 p. 100, on a avantage à ajouter un peu de permanganate de potassium (1 gr. par litre).

Fagots de sarments ou claies en bois. — Pour éviter que trop de pellicules ne s'introduisent à la fois dans le clapet des récipients et ne les bouchent, des fagots de sarments liés avec des ficelles doivent être préparés, dans le but de les placer derrière les portes ; une grosse pierre, préalablement maintenue et immergée dans une solution d'acide tartrique à 10 p. 100, maintiendra chaque fagot à sa place.

Une claie en bois spéciale donnera des résultats analogues.

c) *Vaisselle vinaire en bois altéré.* — Il peut arriver que la vaisselle ait été mal soignée et qu'elle ait, par suite, été le siège de quelque altération. Il faut éviter de l'utiliser sans précaution spéciale, car le vin pourrait acquérir des mauvais goûts ou être envahi par des ferments de maladie.

Récipients ayant contenu du vin aigre. — De tels récipients, comme, d'ailleurs, ceux qui n'ont pas été nettoyés avant d'avoir été vidés, doivent être, après détartrage, brossés et lavés avec une solution chaude de carbonate de sodium à 10 p. 100 destinée à neutraliser l'acide acétique. Un lavage à l'eau suivra, puis un méchage à refus pour tuer les ferments du vinaigre.

Mécher à refus consiste à faire brûler dans le récipient autant de soufre que possible, le récipient étant fermé dès le début de la combustion. Dans ce but, le soufre en excès (une dizaine de grammes par hectolitre) doit être placé au tiers supérieur du récipient, et non, comme on le fait souvent pour des méchages ordinaires, sur une tuile ou une ardoise dans le fond du récipient ; les mèches de soufre,

suspendues à un crochet ou mises dans un petit seau, lui-même attaché au moyen d'un fil de fer, dégagent, en brûlant, des vapeurs d'anhydride sulfureux qui, plus lourdes que l'air, se laissent remplacer, en tombant, par une nouvelle quantité d'air. Au bas des récipients, les flammes seraient plus vite étouffées.

Récipients ayant contenu du vin tourné. — Laver à la brosse avec une solution chaude de carbonate de sodium à 10 p. 100 ; laver ensuite à l'eau, puis avec une solution d'acide sulfurique à 10 p. 100 et, en dernier lieu, à l'eau. Sécher, mécher à refus.

En Afrique du Nord, le traitement au formol donne d'excellents résultats. Cet antiseptique, extrêmement puissant, agit violemment sur les bactéries, mais non pas sur les mycodermes. Pour cette raison, son emploi à la cave ne peut être généralisé en vue de son aseptie. Néanmoins, dans le cas de locaux et récipients pollués par la tourne et le ferment mannitique, cet antiseptique est très efficace.

Voici le mode d'emploi que conseillent certains auteurs :

1° *Cas des cuves* : En y dépolymérisant, par la chaleur, du trioxyméthylène qui engendre des vapeurs de formol qui s'infiltrent partout ;

2° *Cas des canalisations et rigoles* : Par lavage avec une solution de formol (5 litres de solution du commerce à 40 p. 100 dans 100 litres d'eau).

Pour chasser ensuite les traces de formol, on fera brûler du soufre dans les récipients et on lavera les tuyauteries et canalisations avec une solution sulfitée.

Récipients à goût de bois. — N'ayant pas contenu du vin depuis longtemps, ils ne sont généralement pas étanches.

Un simple étuvage à la vapeur suffit. On peut encore remplir d'eau acidulée à 10 p. 100 d'acide sulfurique qu'on laisse séjourner ; on termine par un lavage à l'eau et par un méchage (3 gr. de soufre par hectolitre).

Récipients à odeur fétide. — Ils contiennent des matières organiques en décomposition qu'il faut détruire. Laver à l'hypochlorite de calcium à 1 p. 100 (chlorure de chaux du commerce) ; effectuer ensuite un lavage assez long avec de l'eau, puis mécher à refus.

On peut aussi, mais non dans le cas des récipients en sidéro-ciment, verser la solution d'hypochlorite de calcium dans le récipient et, dans celle-ci, une solution à 4 à 5 p. 100 d'acide sulfurique ; fermer immédiatement, du chlore se dégage. Au bout de quelques jours, faire un bon lavage. Parfois, on complète le lavage à l'eau par un lavage au vinaigre ; celui-ci doit être, au préalable, fortement sulfité (50 à 60 gr. d'anhydride sulfureux par hectolitre) pour tuer les ferments de l'aigre qu'il contient.

Terminer par un lavage à l'eau.

Récipients contenant des moisissures. — L'importance du traitement à effectuer varie avec l'âge de la moisissure ; grisâtre lorsqu'elle est jeune, elle passe ensuite au jaune, puis devient verdâtre. Lorsque la moisissure est jeune et superficielle, laver à la brosse énergiquement avec une solution chaude de carbonate de sodium à 10 p. 100, puis à l'eau claire. Pour terminer, mécher fortement.

Lorsque la moisissure est plus profonde, laver à la brosse avec une solution chaude de carbonate de sodium à 10 p. 100, puis à l'eau ; laver ensuite avec de l'acide sulfurique à 10 p. 100, puis à l'eau.

Il peut être utile de faire un second lavage au carbonate de sodium. Terminer par un méchage à refus.

Lorsque la moisissure est verdâtre, il vaut mieux confier le travail à un tonnelier qui défoncera le récipient et râclera ou brûlera le bois assez profondément pour détruire ce qui est moisi.

Dans le cas d'un récipient en sidéro-ciment, il pourra être utile de refaire le revêtement en ciment lissé ; de toutes façons, il ne faudra pas oublier d'affranchir soigneusement les parois du récipient en sidéro-ciment en fin d'opération.

d) *Récipients en sidéro-ciment.* — **Affranchissement.** *(Très important).* — S'ils sont neufs et après chaque détartrage, il faut traiter la surface interne de leurs parois de telle sorte qu'elles ne puissent être attaquées par des acides du vin, dont elles diminueraient la résistance aux maladies et auquel elles pourraient donner un goût dit « de lessive ».

Les procédés qui donnent les meilleurs résultats sont l'affranchissement à l'acide tartrique et le fluosilicatage (ou fluatation), celui-ci ne devant pas être confondu avec le silicatage qui est moins intéressant.

Pour traiter les cuves à vin rouge, on emploie d'habitude l'acide tartrique ; on pratique deux à trois pulvérisations ou badigeonnages successifs avec des solutions à 10 p. 100 d'acide tartrique à trois jours d'intervalle. Entre chaque traitement, on laisse sécher ; les parois se recouvrent de cristaux de tartrate de calcium qui les protègeront d'attaques ultérieures sous l'action des acides du vin.

Il faut 40 à 50 grammes par mètre carré de surface à affranchir et par opération, soit 3 à 4 kgr. d'acide tartrique par cuve de 300 hectolitres et par opération.

Le seul inconvénient à signaler, c'est la résistance relative du tartrate de calcium, qui est peu à peu attaqué en présence de liquides riches en acide sulfureux ou en acide acétique.

Dans les cas normaux de vinification en rouge, les résultats sont excellents.

Pour ce qui a trait aux vins blancs, pour la préparation desquels on emploie généralement plus d'anhydride sulfureux, on peut trouver un avantage à effectuer un fluosilicatage des parois ; cette opération est nécessaire dans le cas des mutés préparés à l'anhydride sulfureux.

Elle consiste à traiter celles-ci à plusieurs reprises et avec des solutions de richesse décroissante, par du fluosilicate de magnésium. L'enduit qui se forme est très résistant, davantage que le tartrate de calcium.

On opèrera de la façon suivante : « Lorsque le ciment est bien sec, on le brosse et on fait avec un pinceau en poils de porc les plus fins possible, une première application de fluosilicate de magnésium en solution, à 25° Baumé ; douze heures après, on en fait une seconde, parfois encore une troisième, de façon que le ciment absorbe environ 400 grammes de solution par mètre carré.

« On laisse sécher, puis on imbibe les parois, en une seule fois, avec 200 grammes par mètre carré d'une solution à 15° Baumé.

« Après avoir laissé sécher, on lave à grande eau. Lorsque les cuves ne sont pas neuves, il faut, au préalable, et après détartrage, nettoyer les parois avec une brosse métallique ».

L'emploi de laques spéciales donne aussi de bons résultats.

Les revêtements en carreaux de verre, à cause des infiltrations possibles, et le paraffinage, parce que la couche de paraffine s'écaille facilement, sont à déconseiller.

Entretien. — Après vidange, les récipients en sidéro-ciment seront lavés à l'eau et méchés ; douze heures après, il convient de les ouvrir afin qu'ils sèchent et que les moisissures ne puissent se développer. Dans les climats très secs, pour éviter que la dilatation inégale du fer et du ciment provoque des fissures, on peut employer un des procédés indiqués pour la conservation des récipients en bois vides.

(à suivre) Edouard NÈGRE.

FONCTIONNEMENT

DE LA SECTION DE SÉLECTION ET DE CONTROLE

DES BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN 1948

(SUITE)

III. — PIEDS-MÈRES D'HYBRIDES PRODUCTEURS-DIRECTS

L'immatriculation des vignes d'hybrides producteurs-directs dont le bois est utilisé pour la multiplication a été commencée.

Elle permet de dresser l'état suivant qui rassemble dans une forme sommaire l'ensemble des données.

Cépages	Superficie en hectares
71-20 Couderc	2 ha 19 a.
5.276 Seyve-Villard	23 a.
12.303 —	2 ha 85 a.
12.309 —	3 ha 2 a.
12.327 —	45 a.
12.328 —	42 a.
12.329 —	12 a.
12.347 —	60 a.
12.364 —	55 a.
12.375 —	26 ha 97 a. 56 ca.
12.401 —	4 a.
12.413 —	1 ha 37 a. 50 ca.
12.417 —	3 ha 87 a.
18.283 —	93 a.
18.315 —	10 ha 90 a.
18.402 —	3 ha 45 a.
23.501 —	9 a.
1000 Seibel	20 a.
4986 —	3 a.

5409	—	4 a.
5455	—	53 a.
6468	—	70 a.
7053	—	3 ha 83 a. 33 ca.
8357	—	1 ha 10 a.
8365	—	1 a. 50 ca.
8745	—	1 ha 84 a.
10.868	—	2 a. 50 ca.
11.803	—	4 ha 2 a.
13.694	—	8 a.
Ravat 6.		6 a.
157 Gaillard.		50 a.
22 A Baco.		50 a.
Baco 1.		5 a.
595 Oberlin.		5 a.
	Total.	71 ha 63 a. 39 ca.

Cette immatriculation sera poursuivie en 1949 ; elle ne s'effectue pas aisément, les producteurs ne se faisant pas volontiers connaître. Il est cependant juste et nécessaire qu'ils supportent les obligations diverses qui leur incombent, obligations qui sont acceptées par les autres catégories de producteurs.

Le contrôle des parcelles immatriculées sera commencé en 1949.

Les hybrides producteurs-directs dans le Sud-Ouest

par M. Lagard

C'est surtout depuis une dizaine d'années que les hybrides ont pris une grande extension dans le Sud-Ouest. *En Gironde,* on sait que, depuis longtemps, il y a du Baco 1 en Médoc, réservé à certaine consommation locale. C'est dans l'Est et le Sud-Est du département, ainsi que dans l'Entre-deux-Mers que leur culture se développe. *En Dordogne,* à part les coteaux produisant des vins à appellation contrôlée (Bergerac, Monbazillac, Montravel), la vallée de la Dordogne et les autres endroits viticoles du département sont plantés en hybrides. *Dans le Lot,* nous trouvons 90 pour 100 de 7053 direct dans les vallées, greffé sur Lot ailleurs (Causse), tandis que l'Auxerrois reste à mi-coteau. On rencontre relativement peu d'hybrides dans l'Est du *Lot-et-Garonne* où existent appellation contrôlée (Côtes de Duras) et V.D.Q.S. Partout ailleurs, les hybrides remplacent peu à peu les anciens cépages locaux qui n'étaient d'ailleurs pas fameux (Grappu ou Bouchalès en particulier), sauf dans les régions productrices de raisins de table (Chasselas de Port Sainte-Marie, Prayssas et Buzet). *Le Gers* hésite, pour la consommation courante entre le Jurançon rouge, qui a de nombreux partisans, et les hybrides qui sont disséminés un peu partout. Le Chasselas de Moissac, le Mauzac des coteaux de Gaillac, la Negrette (associée à beaucoup de 7120 C) dans la région de Fronton sont les seuls Vinifera, avec le Valdiguié, qui ont encore de l'importance en *Tarn-et-Garonne, Tarn* et *Haute-Garonne*. Il faut y ajouter le Grand noir de la Calmette.

Quant aux *Charentes,* plus traditionnalistes, 90 pour 100 de leur encépagement sont constitués par du Saint-Emilion, et l'importance des hybrides y est faible.

Parmi les innombrables variétés rencontrées, nous avons observé depuis plusieurs années quesques-unes des plus cultivées.

5455 S. (R). — Ce numéro a connu une très grande vogue dans le Sud-Ouest, mais il est actuellement délaissé aux dépens de nouveaux (qui ne le valent pas toujours). Il a l'avantage de débourrer tard, mais il faut le palisser de bonne heure dans les régions ventées (vent d'Autan) pour éviter l'éclanchage. Il redoute le phylloxéra, craint la sécheresse et le calcaire, mais il est vigoureux direct dans les terrains non phylloxérants : plus vigoureux que 7053 dans les boulbènes battantes ; il vaut mieux le greffer.

Il craint le mildiou : un des plus atteints en pépinière ; un soufrage lui est nécessaire et il n'est pas indemne de black-rot et d'anthracnose. Sa grappe, compacte, pourrit en automne humide.

C'est avant tout un cépage régulier, extrêmement résistant à la coulure et fertile. Son grain est peu juteux avec de gros pépins.

Il est à remarquer que le 54-55 semble assez tolérant vis-à-vis de la dégénérescence infectieuse.

Vin. — Toujours alcoolique et reste un des meilleurs, sauf toutefois en certaines situations (Charente, Vallée du Lot) où il a un très net parfum et goût de framboise, ce qui n'est pas étonnant si l'on considère son origine : il serait un petit-fils de Noah et de Duchesse). Ce défaut se retrouve chez certains de ses descendants : 10.076 S., 10.096 S.

7053 S. (R). — Cette création déjà ancienne de Seibel n'est pas sans défauts, mais elle reste le cépage principal des vignobles d'hybrides du Sud-Ouest.

On a beaucoup écrit à son sujet et il est inutile d'insister. Notons cependant qu'il débourre tôt, mais repousse à fruits après gelées. Très vigoureux direct, il est cependant prudent de le greffer dans les sols phylloxérants ou trop secs.

Il est rustique ; cependant sa grappe craint le rot-brun et on a dû le récolter rapidement en 1948 à cause de la pourriture qui l'a envahi au moment des vendanges (consécutive souvent à la dernière attaque d'eudémis) ; demande un soufrage en année d'invasion.

Gros producteur à tailler court. Son vin, de 9 à 10° 5 en moyenne, est presque franc de goût, à condition de faire des cuvaisons courtes (2-3 jours).

Son état sanitaire n'est pas des meilleurs et parfois même mauvais : sa production s'en ressent.

18.315 S.-V. — Cépage de première époque tardive, qui mûrit une dizaine de jours après le 7053 auquel il ressemble et dont il doit descendre ; mais sa grappe est différente, conique, avec des grains oblongs à peau épaisse, la couleur du bois n'est pas non plus la même.

Un peu moins vigoureux que 7053, il est aussi plus exigeant au sujet de la nature du sol ; on doit le greffer dans les mêmes situations que le précédent.

Très résistant aux maladies, il a néanmoins un peu d'anthracnose en mauvaises années. Nous avons noté, en 1948, un peu de millerandage

et des grains verts et, bien qu'il ait la réputation d'être imputrescible, une pourriture dès maturité.

Gros producteur, à tailler court.

Vin de 10 à 11°, meilleur quand il est fait en rosé.

Son état sanitaire est à surveiller. Il est sensible à la dégénérescence et une sélection des bois paraît utile.

D'autres numéros en rouge sont cultivés, mais peu répandus. Un des meilleurs semble être le *18.283 S.V.* On rencontre également le *18.402 S.V.* greffé, le plus souvent sur Lot, indemne de maladies, très gros producteur d'un vin qui n'est pas bon. Sa grappe pourrit souvent. *14.596 S.* et *15.062 S.*, coulards en 1946 et 1948 *23-18* et 23.657 S. V. sont peu répandus.

En blanc : *4986 S.* (Rayon d'Or), irrégulier, dont la grappe pourrit à maturité et *5409 S.*, peu vigoureux, à mauvais vin (petit-fils de Noah, comme *5455*), sont délaissés de plus en plus.

11.803 S. (r), qui demande à être greffé, donne des résultats contradictoires. Gros producteur, il produit des vins alcooliques, souvent doux, très pâles. Peu demandé.

Mais c'est surtout le *S. V. 12.375* qui a la faveur actuelle des viticulteurs. C'est un cépage d'aspect très séduisant avec son port, son feuillage brillant vert foncé, sa grande vigueur et ses grosses grappes bien dégagées. Il craint la sécheresse, l'anthracnose et le mildiou d'automne (complètement défeuillé en octobre dans les pépinières du Midi, à côté de 7053 et 18.315 très verts).

Très gros producteur d'un vin alcoolique rappelant celui de 6468 S. Mûrit en deuxième époque tardive.

N'a aucune qualité comme raisin de table.

23.410 S. V. est à l'étude. Il est très résistant aux maladies et a l'avantage de mûrir en première époque.

IV. — PIEDS-MÈRES DE V. VINIFERA

Les vignes-mères de V. Vinifera fournissent des greffons et quelquefois des boutures. Leur immatriculation en est au point indiqué par l'état suivant :

Aramon noir	84 ha 3 a.
Aramon gris	3 ha
Carignan noir	32 ha 72 a. 76 ca.
Carignan blanc	3 ha 45 a.
Grenache noir	4 ha 50 a. 18 ca.
Grenache blanc	29 ha 88 a. 10 ca.
Cinsaut	3 ha 78 a. 18 ca.
Grand noir de la Calmette	35 a.
Cinsaut (à port dressé)	40 a.
Alicante-Bouschet	13 ha 37 a. 10 ca.
Clairette	4 ha 40 a.
Terret	3 ha 30 a.
Ugni blanc	9 ha 34 a.
Malvoisie	60 a.

Maccabeo	37 ha 62 a. 15 ca.
Muscat de Terracina	6 ha 10 a.
Chasselas Doré	5 ha 30 a.
Gros Vert	70 a.
Alphonse Lavallée	10 a.
Admirable de Courtillier	8 a.
Muscat de Hambourg	10 a.
Sauvignon	5 a.
Muscadelle	15 a.
Semillon	30 a.
Folle noire	14 a.
Folle blanche	69 a.
Meunier	25 a.
Cabernet-Sauvignon	25 a. 80 ca.
Jurançon blanc	1 ha 50 a.
Blanquette grise	50 a.
Gamay Fréaux	40 a.
Aligoté	20 a.
Chenin	85 a.
Groleau	86 a.
Cabernet	25 a.
Sylvaner	4 a.
Gewürz traminer	6 a.
Pinot noir	5 a.
Pinot blanc	5 a.
Gamay de Chaudenay	13 a. 24 ca.
Chardonnay	1 ha 06 a. 10 ca.
Gamay (Beaujolais)	5 ha 23 a. 61 ca.
Total	256 ha 16 a. 22 ca.

Sélection clonale. — Un travail de sélection clonale a été effectué dans l'Ouest, le Sud-Ouest, l'Est et le Centre-Est, et seulement amorcé dans le Midi de la France.

A la suite d'une étude de l'encépagement, des souches ont été repérées et marquées au cours du cycle végétatif de 1948. Le bois a été récolté au cours de l'hiver et réuni au laboratoire de recherches viticoles de Montpellier qui en assure la conservation et l'enracinement.

La liste des clones ainsi récoltés (157) est donnée ci-après : il s'y ajoute un matériel de divers cépages qui ne sont pas des clones.

V. — V. VINIFERA. — 1° Clones

Aligoté	1	Gamay Maguy	1
Aramon	3	Gascon	1
Balzac	1	Gauget	1
Barbarosso	1	Groleau	2
Beaujolais	2	Gros plant	2
Biancone	4	Listan	3
Blanc Emery	1	Lyonnais	2
Blanqueiro	1	Maccabeo	1
Bordeaux blanc	1	Malvoisie de Corse	1
Bourgogne	2	Malvoisie des Pyr.-Orient	1
Cabernet	5	Merlot blanc	5
Cabernet-Sauvignon	10	Monbadon	3
Cacagine	1	Muscadet	4

6, Rue de l'Herberie — MONTPELLIER — Tél. 70-23

Les Anciens Ets AULAGNE - LYON

présentent

NOVEMOL Alcools terpéniques sulfonés 100 o/o

Rend toutes les bouillies

MOUILLANTES
ADHÉRENTES
STABLES

NOVEMOL est un

auxiliaire précieux contre l'OÏDIUM

Rend le Soufre mouillable

NOVEMOL renforce

L'action anticryptogamique et insecticide des bouillies cupriques, arsenicales, nicotinées au DDT et à la roténone

Distributeur : SAUFA 6, r. de l'Herberie MONTPELLIER Tél. 70-23

Les Anciens Ets AULAGNE de LYON

présentent

PHOSPHEMOL 314

à base de S. N. P.
le plus puissant des insecticides de synthèse

PROTÉGERA
vos
VERGERS, VIGNES
contre

PUCERONS - PSYLLES - TIGRES
COCHENILLES - ANTHONOMES - THRIPS
MOUCHES des FRUITS - VERTS des FRUITS
EUDÉMIS - COCHYLIS

PHOSPHEMOL 314

en

BOUILLIE ✻ **POUDRE**

Distributeur SAUFA 6, r. de l'Herberie MONTPELLIER Tél. 70-23

VITICULTEURS ! Attention ! l'EUDÉMIS est là

Défendez-vous avec

PHOSPHÉMOL 314

en poudre à **0,5** o/o de **S.N.P.** ou **605**

le plus puissant et le moins cher — ***(Consultez-nous)***

UN TOMBEREAU A VENDANGE

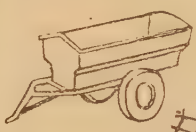
QUI SERT TOUTE L'ANNÉE

LA BENNE AMOVIBLE EST INTERCHANGEABLE SUR LE CHASSIS STANDARD, AVEC DIVERS EQUIPEMENTS AGRICOLES - TRACTION ANIMALE OU MÉCANIQUE.

5 MODÈLES

TRANSFORMABLE EN

AFFUT PORTE-TONNEAU



TOMBEREAU AGRICOLE

CHARRETTE FOURRAGÉRE

EN QUELQUES MINUTES ET SANS EFFORT

DEMANDEZ DOCUMENTATION "D-5" A

C.CHARLET

OULLINS (RHONE) TEL : LYON 130-51

MM. PLAZOL & JAMME, 11, rue Maguelone, MONTPELLIER.
TOUPY SONNIER, 16, avenue Maréchal-Joffre, BÉZIERS.
ARNAUD, 36, boulevard Jean-Jaurès, CARCASSONNE.
CHARDOUNAUD, 10, boulevard des Arènes, NIMES.
MOULIAS, rue Verrerie, ARLES-SUR-RHONE.

Carcajolo nero	1	Muscadelle	3
Carignan blanc	1	Muscat d'Alexandrie	1
Castets	1	Nielluccio	1
Chardonnay	3	Pineau d'Aunis	1
Chasselas	3	Pinot noir	2
Chenin blanc	16	Poulsard	1
Clairette (de Paulhan)	1	Plants inconnus	2
Colombard	2	Rossola brandica	1
Cots divers	5	Rossola bianca	1
Corbeau	3	Salerne	1
Durif	2	Saint-Emilion	21
Danery	1	St-Pierre-de-l'Allier	1
Espagnol de Nice	1	Sauvaget	1
Folle blanche	3	Sauvignon	2
Folle noire	1	Sauvignon rouge	2
Franc noir (Hte-Saône)	1	Sciaccarello	1
Gamay	2	Semillion	2
Gamay de Chaudenay	1	Tokay	1
Gamay d'Orléans	1	Verdelho de Madère	1
		Vermentino	2

2° Cépages *(Mélange de clones).*

Alligator, Beldi-Ugni blanc 36-4, Cadillate, Carbesso, Castillone, Cattaratto rouge, Chasselas-Beldi 48-2, Chaouch, Clairette-Beldi, 36-21 et 50-2, 7 Lambrusques du Maroc, Lauzet, Mansenc noir, Monbadon, Muscat Ottonel, Palomino fino, Palomino de Xérès, Pedro-Ximenès, Riminese, Rosaki, Sciaccarello et Petit Verdeau.

(à suivre) J. BRANAS

UNE VIEILLE RICHESSE QUI SE MEURT : L'OLIVIER

COMMENT RELEVER NOTRE OLÉICULTURE

(SUITE)

II. — LES CAUSES DE LA CRISE OLÉICOLE

Au début de l'exposé, j'ai signalé que la disparition de nos oliviers était la conséquence directe d'une reconstitution intensive du vignoble français après la crise phylloxérique. A ces facteurs d'action brutale et massive se sont joints des facteurs dont l'effet, beaucoup moins spectaculaire et plus dispersé dans le temps, a malgré tout gravement contribué à la crise oléicole.

Facteurs d'ordre économique. — La viticulture modifia la situation oléicole à un tel point qu'à un moment donné la production d'huile fut nettement déficitaire par rapport aux besoins. C'est alors que la pénurie d'huile d'olive permit l'organisation puissante de l'industrie d'huile de graines.

A ce moment-là, la production rurale de l'huile d'olive aurait pu s'assurer un marché certain sur le plan national si elle avait modernisé

ses techniques de fabrication afin d'obtenir une huile de qualité, si elle avait apporté aux oliveraies les soins culturaux indispensables aux bonnes récoltes. Mais l'effort nécessaire n'a pas été accompli, et devant nos oliviers insuffisamment productifs et nos huileries aux procédés archaïques, les huiles de graines ont su rapidement acquérir la primauté.

L'oléiculture française avait alors désormais contre elle deux redoutables concurrents : d'une part *l'huile de graine* et, d'autre part, *l'huile d'olive falsifiée* fabriquée à partir des huiles de mauvaise qualité qui, après traitements spéciaux, permettaient de répondre aux demandes pressantes des populations du Centre et du Nord.

Par ailleurs, cette concurrence a été renforcée du fait que les huiles de graines étaient vendues meilleur marché que l'huile d'olive, et la classe ouvrière a pour ce motif adopté les huiles d'arachide, de sésame, de coton, dont la consommation a considérablement augmenté d'année en année. (L'huile d'olive se vendait en moyenne 1 fr. 20 le litre en 1900).

Il faut ajouter que les huiles de graines n'ont pas été les seules à s'implanter sur les marchés français, mais aussi les huiles d'olive étrangères (Italie, Espagne), et surtout les importations Tunisiennes et Algériennes, où les puissants moyens de production ont permis de présenter au consommateur français une huile meilleur marché.

Facteurs d'ordre social. — La culture de l'olivier devenant une culture peu lucrative, c'est la vigne qui a bénéficié de tous les soins culturaux que peut donner l'agriculteur. La rareté et la cherté de la main-d'œuvre, l'exode rural, n'ont plus permis de dispenser des heures de travail à une production végétale de rentabilité aussi médiocre.

A une époque où les besoins sont si grands, il fallait des revenus immédiats et vivre selon la formule du jour : « bien vivre aujourd'hui sans penser à demain ». La culture de l'olivier demande en effet à l'homme des qualités de prévoyance car, comme le dit si bien un vieux proverbe provençal : « *Oulivié, ei dé toun grand païré, castagné dé toun païré, amélié ei tiou* » (1)

L'olivier, connu pour son immuable lenteur de croissance et de production, semblait ne plus correspondre au rythme trépidant de la vie moderne naissante. Le siècle du progrès, avec ses nouvelles techniques culturales, sa mécanisation intensive, rendait anachronique le maintien d'un arbre issu de la légende et de la préhistoire. Si rares sont demeurées les oliveraies bénéficiant de soins, encore plus l'ont été les plantations nouvelles, et l'homme n'a pas un seul jour songé à rajeunir ses vergers mourants.

Facteurs d'ordre technique. — On peut dire qu'ils sont la conséquence directe des précédents : l'olivier ne payant plus a été voué à l'abandon et à l'inculture complète. Mais, au risque de tourner dans un cercle vicieux, on peut dire d'une façon aussi pertinente que l'olivier a cessé d'être rentable du jour où il a été abandonné. Il s'agit de savoir où est le point de départ de la cause première.

(1) « L'olivier est de ton grand-père, le châtaignier de ton père, l'amandier est de toi. »

Il est juste d'admettre que si les débuts de la crise oléicole ont eu une origine purement économique et sociale, elle a été largement amplifiée par la suite par le manque total de soins et l'abandon pur et simple de nos oliveraies.

On a consacré à l'olivier les terres les plus ingrates car il possède, grâce à sa rusticité, la merveilleuse faculté de pouvoir se maintenir dans les plus mauvaises situations. Cela ne veut pas dire qu'il craigne les terres riches et fertiles où, au contraire, il excelle, mais si les sols très pauvres permettent pourtant de lui assurer une existence, sa production s'en trouve évidemment très réduite. Ajoutées aux mauvaises conditions du milieu, l'application de mauvaises tailles, la rareté des labours et des fumures, ne sont pas les conditions demandées pour une bonne et régulière fructification.

L'erreur fondamentale de tout agriculteur est de considérer l'olivier comme un arbre spécial, dont la propre nature le dispense des soins élémentaires réclamés par tout autre arbre fruitier. On arrive au paradoxe suivant, c'est qu'on ne veut plus entendre parler de l'olivier, on ne veut plus venir à l'olivette, sauf au mois de décembre pour y chercher la récolte — si récolte il y a !

Je n'ai pas l'intention de traiter ici les principes techniques de la culture de l'olivier, cela nous entraînerait trop loin, mais je tiens à signaler la question importante de la *taille*. La taille de l'olivier a toujours été très discutée ; dans chaque région et dans chaque milieu on défend les méthodes en usage qui varient à l'infini.

Il est rare de trouver de bons tailleurs d'oliviers, et les quelques arbres qui peuvent recevoir la visite du sécateur subissent plutôt les effets d'un véritable massacre que les bons résultats d'une taille rationnelle. Dans la majorité des cas, on ne vient pas tailler l'olivier dans le but bien arrêté de favoriser et régulariser sa production, mais tout simplement pour faire sa provision de bois de chauffage et assurer l'alimentation de sa chèvre. Il est évident qu'avec de telles vues le sécateur ou plutôt la scie et la hache deviennent nuisibles et mieux vaudrait dans ce cas s'abstenir.

Quand on saura que les questions *labour* et *fumure* sont traitées dans le même ordre d'idée, la stérilité de nos oliviers devient aisément explicable. Cela n'empêche pourtant pas notre agriculteur d'être fortement étonné de la mauvaises production de ses arbres et de pousser le cynisme jusqu'à demander pourquoi il en est ainsi ! Il incrimine la mauvaise nature de l'olivier, mais il oublie l'incurie et l'ignorance de l'homme.

III. — UNE CULTURE RÉMUNÉRATRICE

Si les oléiculteurs du Midi disent que l'olivier ne constitue pas une culture rémunératrice, ceci tient uniquement au peu de soins accordés à cet arbre et à l'ancienneté des plantations. L'olivier peut être une culture intéressante et économique si l'on sait obtenir de lui des récoltes abondantes et régulières avec une huile de bonne qualité.

Ces années de guerre en ont amplement donné la preuve et à un point tel qu'actuellement la production des olives devient la production végé-

tale la plus intéressante. Il n'est pas un hectare d'arbres fruitiers qui rapporte autant qu'une oliveraie de même surface, et quant à la vigne, elle est largement distancée ! On en sera convaincu rien qu'en citant les variétés de confiserie de Belgentier (Var) qui, en 1947, ont permis un rapport de 5 à 6.000 francs par arbre.

Les prix de vente des olives vertes ont atteint des chiffres élevés et ont permis aux heureux oléiculteurs de réaliser des bénéfices incroyables. Les achats à la propriété dans le département de l'Hérault ont suivi la marche suivante :

1936.	200 fr.	le quintal
1937.	250 fr.	—
1938.	300 fr.	—
1939.	200 fr.	—
1940.	400 fr.	—
1941.	720 fr.	—
1942.	1.350 fr.	—
1943.	1.800 fr.	—
1944.	1.800 fr.	—
1945.	1.000 fr.	—
1946.	5.000 fr.	—
1947.	12 à 15.000 fr.	le quintal

Cette brusque ascension des prix a évidemment été un facteur puissant de revalorisation de nos oliveraies qui en peu de temps ont acquis une richesse inaccoutumée.

Pour effacer tous les doutes et convertir les plus pessimistes, je donne ci-dessous le bilan sommaire d'une exploitation d'oliviers que je connais bien.

Oliverai de 400 arbres (2 hectares), appartenant à M. X... à Aniane (Hérault). Oliveraie complètement abandonnée et improductive jusqu'en 1940. L'ayant achetée, M. X... l'a remise rapidement en valeur et, après de sérieux labours, tailles et fumures, a obtenu dès 1943, de magnifiques récoltes, atteignant 5.000 kg.

Actuellement, cette olivette est donc en pleine production. Etudions-en le bilan d'exploitation pour la campagne 1946-1947 :

Dépenses :

Les travaux du sol :

Labours : 15 journées homme et cheval.	18.000
Scarifiages : 5 journées homme et cheval.	6.000
Piochage des pieds : 10 journées homme.	4.000

La taille :

Taille annuelle : 25 journées homme.	10.000
Ramassage des débris de taille : 2 journées homme et cheval.	2.400

La cueillette :

Ramassage des olives : 60 journées femme. . . .	18.000
Transport des olives : 2 journées homme et cheval. .	2.400

La fumure :

Déchaussage en cuvette : 5 journées homme. . . .	2.000
Epandage de l'engrais : 2 journées homme et cheval.	2.400
Rechaussage : 3 journées homme.	1.200
Main-d'œuvre.	66.400

Engrais :

Fumier de bergerie sur 200 arbres : 50 kg. × 200 à 400 fr.	40.000
Engrais P. E. C. sur 200 arbres : 3 kg. × 200 à 1300 fr.	7.800
Dépenses totales pour la campagne 1946-1947. . .	*114.200*

Recettes :

Récolté 5.000 kg. d'olives vendues au prix de 120 fr. le kilo, soit.	*600.000*

Ce qui donne un bénéfice, en gros, de 400.000 fr., soit 200.000 fr. l'hectare. Il faut toutefois remarquer que ce chiffre s'applique uniquement à l'année 1947, année où toutes les conditions de production furent particulièrement favorables. De tels résultats sont loin de constituer une moyenne puisque, par exemple, la campagne oléicole 1948 a été très compromise par suite d'une coulure importante et d'une grosse attaque de la mouche.

Les statisticiens et les économistes pourraient me tenir rigueur d'un calcul aussi simpliste, dans lequel j'ai omis de nombreux éléments comptables, mais la marge est suffisamment importante pour laisser, je crois, un solde créditeur.

Et ce chiffre prend, à nos yeux, une valeur d'autant plus grande, qu'on le sait être obtenu en supplément des revenus normaux et annuels de l'exploitation agricole. Il faut, en effet, ne pas oublier, que l'olivier constitue dans la majorité des cas, une véritable *culture d'appoint,* et qu'à côté de la vigne et des fruits formant des éléments de base du patrimoine foncier, l'olive est le dernier poids de l'année qui fait pencher la balance vers le gain. On vendange deux fois disent nos ruraux !

Véritable culture d'appoint, car l'olivier est uniquement maintenu dans les sols ingrats où tout autre culture ne pourrait venir. Il ne prend donc la place d'aucune production végétale, et c'est bien d'ailleurs, la seule raison pour laquelle il subsiste encore. Il est planté dans un milieu où, selon l'expression, « seules les pierres peuvent pousser », dans les parties les moins accessibles et les plus éloignées, et son maintien constitue ainsi pour l'homme un outil merveilleux de revalorisation de la terre.

Culture d'appoint, parce que l'olivier réclame la main de l'homme à des périodes où, précisément, aucune autre opération agricole ne le sollicite. Il présente l'avantage précieux de permettre les travaux culturaux sur un laps de temps assez long et ne porte ainsi aucun préjudice aux soins astreignants du vignoble.

En effet, on laboure l'hiver, on taille l'hiver, la cueillette des olives se fait après les vendanges, et durant l'été les travaux sont nuls ou presque nuls. Dans le temps et l'espace, l'oléiculture représente donc une activité typiquement en surplus.

Si les propriétaires négligent leurs plantations, ils sont sans excuse, et souffrent d'un « manque à gagner » important. Les 12 millions d'oliviers existants en France, appartiennent à 100.000 propriétaires, soit environ pour chacun d'eux, une moyenne de 120 oliviers ou 3/4 d'hectare.

Or, nous avons dans les 12 départements du Midi, 340.000 exploitants viticoles, il y a donc 240.000 propriétaires qui ne possèdent pas un pied d'olivier et qui forcément, sont acheteurs de l'huile dont ils ne peuvent se passer. Il paraît inadmissible que chaque rural n'ait pas ses 40 à 50 oliviers, occupant le plus mauvais sol, bénéficiant d'une prime pendant 15 ans, qui lui fourniraient ses provisions de matières grasses pour l'année. C'est la plus grosse faute de nos agriculteurs méridionaux qui, par ignorance ou négligence, ne savent pas tirer le profit maximum d'une plante et d'un milieu d'exception.

Culture rémunératrice, oui certes, mais pour combien de temps ? C'est la question posée avec anxiété par nos oléiculteurs, qui savent très bien que la situation actuelle est choquante et anormale, marquée d'une euphorie très passagère. Les olives à 120 fr. le kilo et l'huile à 600 fr. le litre sont évidemment des prix anormaux qui font passer un vent de folie dans nos campagnes oléicoles.

Les conséquences économiques de la guerre engendrent des perturbations lointaines qui demandent plusieurs années pour disparaître, et c'est pourquoi les jours à venir réservent peut-être encore une bonne place à l'oléiculture.

Mais il ne faut pas en rester là et commettre à nouveau l'erreur de jadis. Durant ces quelques années, l'olivier a repris sa première place, il faudra savoir la lui conserver en prolongeant cette situation accidentelle par une situation stable et durable. La production oléicole peut et doit, dans l'avenir, acquérir une place de choix dans l'économie agricole de notre région méditerranéenne.

(à suivre)

R. Marsolat,
Ingénieur des Services agricoles de l'Hérault.

QUESTIONS DIVERSES

CONTRIBUABLES AGRICOLES... ATTENTION !!!

Révision de la valeur locative des propriétés non bâties

Le revenu figurant sur les matrices cadastrales des mairies, revenu déterminé en 1908-1912 ou révisé, pour certaines communes, en 1930, et servant de base à l'établissement des impôts fonciers, bénéfices agricoles, etc..., a été majoré de 500 % en 1947 pour tenir compte de la dépréciation de notre monnaie.

L'Administration et le Parlement ont considéré depuis que ces chiffres ne correspondaient plus à la réalité, et une loi du 13 mai 1948 a

institué la *révision accélérée des évaluations de la propriété non bâtie*.

Ce travail est actuellement en cours dans tous les départements.

Dans les communes à cadastre rénové depuis 1930, il est procédé à la fixation des nouveaux tarifs d'après la valeur locative des terres au 1er janvier 1948, par nature de cultures et par classes.

Pour les communes à ancien cadastre, il sera procédé par comparaison avec les communes à cadastre rénové.

L'évaluation révisée, à la date du 1er janvier 1948, est appelée à servir de base à l'impôt foncier (taxes départementales et communales pour de longues années à venir. Il est donc essentiel de faire adopter par l'Administration des tarifs modérés, surtout dans une période de déflation qui concorde avec la baisse des produits agricoles : on fait un travail de révision en période de baisse d'un grand nombre de produits du sol et on « accroche » la révision à une date révolue (1er janvier 1948) contemporaine d'une hausse relative des produits. Voilà où est le véritable abus de droit.

D'un autre côté, il est prévu, en ce qui concerne la nouvelle formule de liquidation des bénéfices forfaitaires agricoles, qui consiste à appliquer à la superficie exploitée un revenu moyen à l'hectare, qu'on pourra déterminer, dans certains cas, ce bénéfice moyen en partant des revenus cadastraux révisés. Il y a là un nouveau danger : si l'évaluation du revenu cadastral nouveau (égal à 50 % de la valeur locative figurant au nouveau tarif d'évaluation — contre 80 % antérieurement de la valeur ancienne avant révision) est entachée d'exagération du fait d'une révision accélérée, le revenu forfaitaire moyen à l'hectare qui en sera déduit pour le calcul du bénéfice agricole sera, lui-même, exagéré.

Il est donc essentiel que les Commissions locales chargées d'assister les agents du Service départemental du cadastre pour la confection accélérée du nouveau tarif, s'attachent à défendre les intérêts communaux et à ne donner leur accord qu'à un tarif tenant compte des baux locaux *réels*, toutes les fois que l'évaluation sera effectuée ou principalement étayée au moyen de baux en cours au 1er janvier 1948.

Il est recommandé de n'admettre comme valables, d'une manière générale, que les actes de location d'une certaine durée concernant des exploitations homogènes de moyenne étendue : il convient donc de faire écarter les baux de petites parcelles ou les baux d'une certaine étendue non renouvelés après une courte période d'exploitation par le fermier, s'ils s'avèrent « chers » par rapport à la moyenne des locations stables connues.

La véritable valeur locative s'obtiendra donc par la ventilation des baux de propriétés comprenant des terres, des bâtiments d'habitation du preneur et des bâtiments d'exploitation.

Du montant brut du prix du bail, il conviendra de déduire notamment la valeur locative de ces divers bâtiments, la valeur locative du cheptel vif et du cheptel mort appartenant au bailleur et l'amortissement de certaines plantations (vignes).

Les nouvelles valeurs locatives *cadastrales seront donc très notablement inférieures à celles qui auront été fixées par les Commissions départementales d'impôts directs* puisqu'elles ne s'appliqueront qu'à des terres nues et que — eu égard à la valeur actuelle des bâtiments d'ex-

ploitation, qui est souvent sensiblement égale à celle du sol — les éléments non imposables à la contribution foncière représentent, surtout dans les régions de moyenne et de petite tenue, la moitié environ de la valeur d'ensemble de la chose louée.

Les évaluations faites à ce jour par des fonctionnaires qui n'ont pas reçu la formation de l'ancienne Administration des Contributions directes, *ont souvent été déterminées en méconnaissance absolue des principes ci-dessus rappelés*.

Si elles étaient maintenues, le montant de l'impôt de 1914 (part de l'Etat) se trouverait souvent multiplié par plus de 500. Seuls pourraient s'en réjouir ceux qui souhaitent que le paysan prenne à sa charge tout le poids de la fiscalité et qui se soucient peu de la désertion de nos campagnes.

Fédération nationale de la Propriété agricole,
8, rue d'Athènes, Paris (9me).

—«o»—

Agriculteurs, aidez-nous !

Comme vous avez pu le consater depuis plusieurs années, la Fédération nationale des Producteurs de plants de pommes de terre sélectionnés pratique la chasse à tous ceux qui font une concurrence déloyale à la production du plant de sélection et de reproduction. C'est ainsi que des producteurs-vendeurs, des collecteurs-expéditeurs et des destinataires (coopératives ou négociants) se sont vus condamnés.

Nous n'avons jamais hésité, quelles que soient les personnalités en cause ; et ce n'est pas parce qu'aujourd'hui nous signalons tel effort technique intéressant réalisé par certains, que demain, nous ne dénoncerions pas les mêmes personnes au service de la Répression des fraudes, lorsqu'elles nous auraient trompés et que nous ne porterions pas la Fédération nationale partie civile dans le procès.

Toutefois, nous aimerions être aidés dans cette action souvent trop peu ou trop mal comprise, puisqu'au contraire, nous voyons des délégués de grosses organisations, intervenir en faveur des délinquants, alors qu'ils devraient être à nos côtés.

Nous répétons, toutefois, que nous ne pouvons intervenir que lorsqu'il y a infraction aux règlements en vigueur et jamais dans les questions commerciales, telles que le prix. Nous avons dû enregistrer beaucoup plus de réclamations depuis le déséquilibre du marché ; d'ailleurs, nous avons pu noter que le fond du litige était le prix, mais que tout était mis en œuvre pour trouver les défauts, aucune action ne pouvant s'étayer valablement sur le seul coût de la marchandise.

Les agriculteurs doivent savoir que le plant doit être contenu dans des emballages fermés et accompagné d'un certificat. Ce certificat atteste notamment que l'état végétatif de la culture était tel, à une certaine époque, que son classement pouvait correspondre à une lettre déterminée. C'est un point très appréciable ; nous poursuivons bien le travail après l'arrachage, mais nous ne pouvons plus alors être aussi affirmatifs ; en effet, tous ceux qui manipulent ensuite la récolte peuvent venir détruire la qualité qui a été reconnue à une époque

déterminée : invasion tardive de pucerons, mauvais brûlage des fanes, arrachage mal conçu, exposition trop prolongée au soleil, emmagasinage défectueux, triage et calibrage mal effectués, mise en conservation dans des locaux infestés, etc... transport dans de mauvaises conditions, réception mauvaise, conservation par des réceptionnaires incompétents ou insouciants, présence de vices cachés provenant quelquefois de la composition même des terres dans lesquelles s'est faite la récolte, etc... Organisme vivant, la pomme de terre en a tous les défauts.

On objectera : A quoi sert le contrôle et de dépenser de l'argent pour effectuer le contrôle ? A cela nous répondrons très brièvement : Tout ce que nous ne pouvons pas garantir ne peut pas être garanti par d'autres et à tous ces inconvénients « ingarantissables » viennent s'ajouter tous les vices et défauts éliminés du fait du travail des sélectionneurs. L'intérêt des utilisateurs devient nettement visible, il réside dans l'emploi des plants sélectionnés ou de reproduction.

Nous disions, tout à l'heure, que ces utilisateurs devaient nous aider, c'est dans leur intérêt bien compris. Nous savons que les procédés les plus bizarres et les plus divers sont employés pour tromper les agriculteurs : des circulaires tombées entre nos mains vont même jusqu'à annoncer le passage d'épurateurs dont l'origine est très côtée, dans des cultures non soumises au contrôle. De telles affirmations sont faites en vue de s'assurer des ventes momentanées ; des techniciens primaires n'hésitent, quelquefois pas, à signer, défiant ainsi ouvertement les réglements en vigueur. Il est vrai que l'instabilité dans leurs conceptions et dans leur situation peuvent leur permettre beaucoup de choses.

Utilisateurs, lorsqu'on vous offre du plant, exigez un certificat à l'intérieur des sacs, sinon, quelqu'en soit le prix, refusez-le. Si par suite d'une année exceptionnelle vous obteniez satisfaction avec des pommes de terre de consommation, vous ne pouvez avoir que des déboires dans less années suivantes.

La Fédération nationale est à votre disposition pour vous renseigner. Ces renseignements, vous les trouverez également :

— à son siège social ;
— dans ses stands dans les expositions ;
— auprès des Directeurs de Services agricoles ;
— dans les journaux qui l'aident en publiant ses communiqués sur la production du plant en France ;
— dans certaines régions, auprès des organisations agricoles à vocation générale ;
— auprès de ses agents dans les zones de production du plant.

Henri Demesmay,
Ingénieur agricole.

—«o»—

L'origine des vins importés aux Etats-Unis

Les statistiques distinguent les vins non mousseux, les vins mousseux, les vermouths et les liqueurs.

Pour les « non mousseux », l'Espagne vient au premier rang : 24 % du total ; la France, moitié seulement : 12 % ; le Portugal, 11 % ; l'Italie, 9 % ; le Chili, 3 % ; l'Algérie et l'Argentine, chacune 1 % seulement, puis viennent la Suisse, l'île Madère et la Grèce.

En *vins mousseux*, la France introduit 91 % ; l'Italie, 4 % ; le Chili, 2 % ; l'Espagne, le Portugal et l'Argentine ensemble à peine 1 %.

Pour les *vermouths*, la République Argentine tient la tête, 41 % ; puis viennent l'Italie, 24 % ; la France, 23 % ; le Chili, 15 % ; enfin les péninsules méditerranéennes.

La France reprend le premier rang dans la proportion des eaux-de-vies et liqueurs : 53 %, tenant loin à distance l'Argentine et la Grèce (8 % chacune), le Mexique, le Danemark et le Canada (5 %) ; enfin l'Espagne. Il arrive aux Etats-Unis quelques caisses de spiritueux de Hollande et d'Angleterre.

—«0»—

Sur le trempage des boutures dans les hormones

Nous avons déjà rapporté des expériences étrangères concernant la vigne (*Le Progrès agricole et viticole*, 6 février 1949 et 3 juillet 1949).

A la Station expérimentale de l'Etat du Maine, on a plongé des boutures d'airelle myrthille dans des solutions d'acide naphtalène acétique et d'acide indolbutyrique.

On a bien favorisé l'enracinement, mais *diminué le bourgeonnement aérien*.

Evidemment, l'essentiel pour une bouture est d'abord d'avoir des racines, mais il importe aussi que ces racines soient nourries par les feuilles. Ce retard, qui peut avoir des inconvénients, ne nous semble pas avoir été signalé par les expérimentateurs antérieurs.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome.

—«0»—

Le hanneton peut rendre quelques services... après sa mort

Tous les cultivateurs ont à se plaindre plus ou moins des hannetons ; leurs dégâts sont surtout manifestes pendant les trois ou quatre ans qu'ils passent dans la terre à l'état de larves ou vers blancs, quoique moins spectaculaires que ceux faits par l'animal parfait aux feuillages des arbres. Ceux-ci n'en périssent que très rarement, néanmoins, si ce sont des arbres fruitiers qui ont été attaqués, la récolte s'en ressent pendant un an ou deux.

Il semble que le hanneton soit pour le moment en très nette régression ; on ne voit plus, comme jadis, des forêts entières dévastées et des champs de vignes complètement privés de leurs feuilles. Certains attribuent cette régression à une sorte de ver solitaire dont est atteint le ver blanc et qui, souvent, le fait passer de vie à trépas. Mais la race est loin d'être éteinte et, d'une année à l'autre, il peut y avoir recrudescence.

L'analyse a démontré que la dépouille du hanneton, à l'état sec,

renferme 14 % d'azote, teneur qui justifie pleinement le ramassage au moment où l'animal parfait évolue. Le meilleur moyen d'en profiter est de l'enfouir dans la fosse à purin, l'azote en question est ainsi récupéré et, en même temps, on empêche d'autant la pullulation.

V. C.

Chronique du Machinisme

Démonstration de poudrage.

La nouvelle poudreuse portative « Super Procall » a été présentée à l'Ecole nationale d'Agriculture jeudi dernier.

Elle se différentie des poudreuses à dos habituelles par les points suivants :

1° Elle s'accroche sur la poitrine ;

2° La diffusion de la poudre est assurée par une petite turbine rotative au lieu d'un soufflet ;

3° Le tamis est vibré.

Les visiteurs ont pu apprécier la finesse du poudrage et constater la facilité du réglage du débit, qui peut varier dans de très grandes proportions.

Cette finesse du poudrage permet une économie certaine du produit.

Le poids de la machine, la manœuvre de la manivelle diminuent la fatigue de l'homme.

La Société étudie une poudreuse à grand travail que l'on pourra, je l'espère, présenter aux lecteurs du *Progrès* d'ici quelques mois.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le mouvement des vins en Juin
(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Juin 1949.....	2 804.872	668.398
Depuis le début de la campagne 1948-49.	22.913.905	10.134.914
Dans la période correspondante 1947-48.	25 230.939	7.893.127
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Juin 1949.....	3.312.179	90.949
Depuis le début de la campagne 1948-49.	28.799.736	823.843
Dans la période correspondante 1947-48.	27.240 364	1.060.292
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	7.537.114	934.422
Campagne précédente.....	8.187.611	788.162

=«0»=

Congrès pomologique de France. — La 80me session se tiendra à Bourges, les 22, 23, 24, 25 septembre prochain, sous les auspices de la ville de Bourges et de la C. G. A. du Cher.

Pour tous renseignements, adhésions, etc..., s'adresser à M. L. Chasset, secrétaire général perpétuel, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

PARTIE OFFICIELLE

Les nouveaux droits sur les alcools
(*J. O.*, 6 juillet 1949)

ART. 11. — L'article 23 du Code des Contributions indirectes est modifié et rédigé comme suit :

« *Article 23.* — En dehors de l'allocation en franchise de dix litres d'alcool pur, prévue à l'article 42 ci-après, les alcools supportent un droit de consommation dont le tarif est fixé par hectolitre d'alcool pur, à :

« 1° 16.600 fr. pour les quantités fabriquées par les producteurs récoltants et réservées à leur propre consommation ;

« 2° 12.500 fr. pour les quantités utilisées à la préparation des vins mousseux et des vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins ;

« 3° 5.600 fr. pour les produits de parfumerie et de toilette ainsi que pour les produits à base d'alcool ayant un caractère exclusivement médicamenteux et impropres à la consommation de bouche, figurant sur une liste établie par arrêté du Ministre des finances ;

« 4° 48.000 fr. pour les rhums ;

« 5° 27.500 fr. pour les vins de liqueur d'origine française bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou réglementée et les crèmes de cassis ;

« 6° 55.000 fr. pour tous les autres produits.

« Les alcools libérés du droit de consommation. »

—«o»—

Décret n° 49-979 du 21 juillet 1949 relatif à l'échelonnement des sorties du vin de la propriété

Article premier. — La formalité de l'échelonnement est levée pour les vins provenant de la récolte de 1948.

Article 2. — Les quantités de vin de la récolte de 1949 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées provisoirement, avec minimum de 100 hectolitres par exploitation, à 30 % de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Avant que soient connus les résultats des déclarations de la récolte 1949, une nouvelle tranche sera libérée dans le cas où une augmenta-

tion des prix à la production tendrait à provoquer une majoration des prix à la consommation supérieure de 5 % aux prix constatés dans la première quinzaine du mois de juillet 1949.

—«o»—

Rétablissement des droits de douane sur les vins d'importation

Un arrêté, paru au *Journal Officiel* du 14 juillet, fixe à 40 % de la valeur de la marchandise les droits de douane à l'entrée en France des vins (autres que les vins de liqueurs et assimilés et les vins mousseux) provenant exclusivement de la fermentation des raisins frais ou du jus de raisins frais, présentés autrement, titrant en alcoool acquis 12° et moins et plus de 12°.

DERNIÈRE HEURE

NECROLOGIE

Edouard BARTHE. — C'est avec stupeur que nous apprenons, au moment où nous mettons sous presse, la mort de M. Edouard BARTHE, enlevé à l'affection des siens après une courte maladie.

Président de l'Office international du Vin, Président du Comité de Propagande, Vice-Président de l'Institut national des Appellations d'origine, Edouard BARTHE était Conseiller de la République dans le département de l'Hérault.

Son autorité, sa compétence, sa connaissance approfondie des problèmes viticoles avaient fait de lui le grand défenseur de la viticulture.

Les vignerons n'oublieront pas la mémoire de ce bon serviteur de leur pays.

Nous nous associons à leur deuil et prions tous les membres de sa famille, et en particulier sa vaillante compagne, de vouloir bien trouver ici l'expression de nos condoléances émues.

E. D.

BIBLIOGRAPHIE

POUZIN Paul, agriculteur. — **Problèmes agricoles d'un temps difficile et de toujours (1920-1945).** - Librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIme). — Franco : 355 francs.

Elégant volume de 276 pages, sur beau papier, très bien imprimé, avec 12 figures hors-texte, traitant des principaux problèmes qui continuent à préoccuper le monde agricole, ne serait-ce qu'à propos du blé, de la stabilité de la monnaie, de l'impôt sur les bénéfices agricoles, etc...

Beau et bon livre pour le chef de foyer et à faire lire à ses fils prêts à prendre des responsabilités : un guide, un exemple, un cadeau à faire.

—«o»—

NOILHAN Henri, ingénieur agronome, avocat à la Cour. **Techniques industrielles ; Techniques agricoles.** Librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIme). — Franco : 310 francs.

« Il ne faut pas craindre d'affirmer en toute occasion que les cultivateurs ne sont pas des retardataires... »

L'auteur nous offre ici un véritable plaidoyer en faveur du terrien.

—«o»—

Revue de Législation agricole, Editions du *Prétoire,* 14-16, boulevard Poissonnière, Paris ; n° 3 et 4 : avril, mai juin.

R. Fleury. — *Hausse illicite et marché noir en ce qui concerne les produits agricoles.*

Védrenne-Lacombe. — *Etude sur le bail à cheptel.*

C. Rosier. — *La valeur fiscale des immeubles ruraux.*

A. Cramois et P. Flavigny. — *Le Crédit agricole.*

L.-H. Thiney. — *Les difficultés d'application de la loi du 31 décembre 1948 relative au prix des fermages.*

Ratineau. — *Agriculture et comptabilité. Des modes de comptabilité agricole.*

—«o»—

Revue paysanne de Droit rural, 4, rue Choron, Paris (IXme), n° 38, février. — *Les salaires dans l'Agriculture.*

—«o»—

Section Algérienne de l'Office national interprofessionnel du Blé. — La Commission des blés durs vient de publier les travaux de la réunion tenue à Rabat, le 26 janvier dernier. (Imprimerie officielle, 7 et 9, rue Trollier, Alger).

Rectification. — *Labours pour maïs et sorgho.* — Au milieu de la page 51 du numéro du 12 juillet, il est écrit : « Dans le cas du billon... ». Lire : « Dans le cas du sillon... », ce qui rendra compréhensible le texte. Le sillon est l'inverse du billon ! P. L.

BULLETIN COMMERCIAL

Métropole. — *Aude.* — Carcassonne, Corbières-Minervois (23), 8 à 10°5 : 350 à 380 fr. ; 10° à 12° : 380 à 430 fr. — Lézignan (20), 10 à 12° : 360 à 430 fr. — Narbonne, Corbières-Minervois (21), 9 à 10°5 : 350 à 370 fr. ; 10 à 11° : 360 à 400 fr.

Bouches-du-Rhône. — Arles (25) : 330 à 360 fr.

Gard. — Nîmes (26) : 330 à 360 fr.

Hérault. — Béziers (22), 9 à 9°5 : 320 à 350 fr. — Montpellier (26) : 330 à 360 fr. ; Olonzac (25), Cave coopérative d'Olonzac-Minervois : 200 hectos à 390 fr. le degré-hecto. — Sète (20), Vins d'Algérie, 11 à 13° : 430 à 480 fr.

Mâconnais-Châlonnais (la pièce) : Mâcon rouge, 9 à 10°5 : 6.500 à 9.000 fr. ; Mâcon blanc : 12 à 14.000 fr. ; Pouilly-Fuisé : 18 à 22.000 fr. ; Mercurey 1947 : 28 à 30.000 fr. ; Montagny 1947 : 15 à 16.000 fr. ; Bourgogne Passe-tout-Grain, 10° : 16.000 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (23), 9° : 350 à 425 fr.

Vaucluse. — Avignon, Côtes-du-Rhône (23), 9 à 10° : 350 à 370 fr. ; 10 à 12° : 390 à 409 fr.

Algérie. — *Alger* (23), Vin rouge, 9 à 13° : 315 à 425 ; Vin rosé, 10 à 12° : 330 à 375 fr. ; Vin blanc, 10° : 330 fr. — *Oran* (23) : pas de cote, ventes sur souche : 350 à 400 fr.

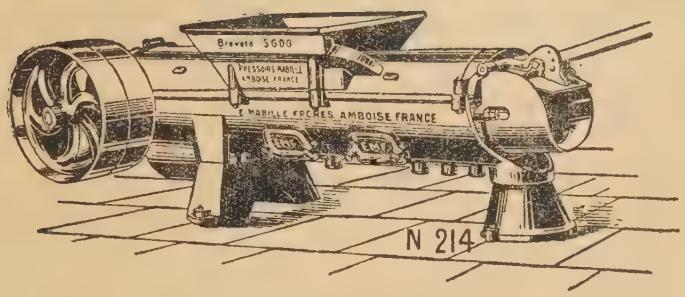
MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses** et **égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

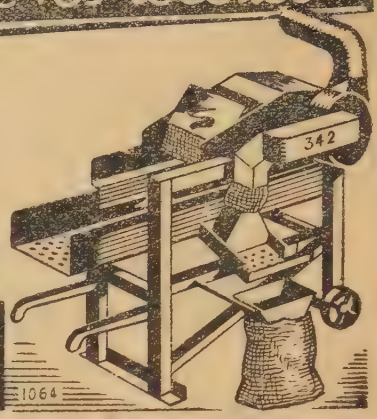
R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 643

battez vous même vos récoltes...

avec les célèbres
batteuses individuelles
42 - 342 - 642
PUISSANCE NÉCESSAIRE 1 CV 5
des milliers de références



Ets SIMON FRÈRES
764 CHERBOURG

L S

PÉPINIÈRES
LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la fulaille

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
1er choix et Élite
PLANTS GREFFÉS - PLANTS RACINÉS
BOUTURES, HYBRIDES

PÉPINIÈRES ASTAY
A **CAROMB** (VAUCLUSE) - Téléph. 5
FONDÉES EN 1897 A AUBIGNAN (VAUCLUSE)
Établies depuis 1919 à La Chiffa (Alger)
REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

TRAITEMENT MIXTE
EN SOUFRAGE A SEC
contre
OÏDIUM et VERS DE LA GRAPPE

Gesasoufre
4 POUR CENT DE DDT. 84 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
Distributeurs: LE FLY-TOX et St-GOBAIN

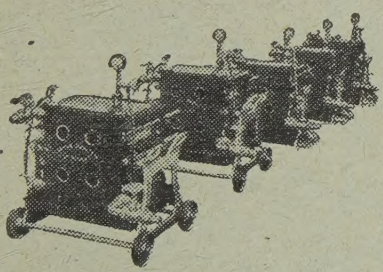
Ne laissez plus abîmer vos plantations par les lapins sauvages,

LE CHASSE-LAPINS

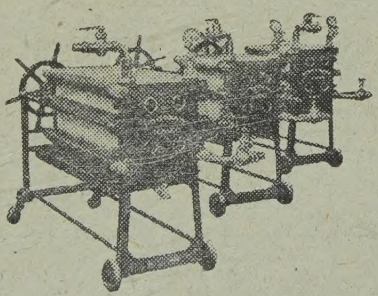
les tient éloignés.

Agent pour le Languedoc :
AUSSET, Rue des Frères-Mineurs, NIMES
Fabriqué par les Produits STICKER, Villeneuve (Gard)

Traitez vos vignes pour sauver vos grappes
OPERACTIF
ÉMULSION
à base de D.D.T. activé
ARBORICULTURE - VITICULTURE
GRANDE CULTURE
Ingénieur régional :
H. KUHNHOLTZ-LORDAT
5, rue St-Vincent de Paul
MONTPELLIER (Hérault)
Tél. : 56.62
Demandez doc. E 25
OPÉRA
FAYOL - COMMENTRY (Allier)



FILTRES
A AMIANTE
POUDRES & PLAQUES
FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS
SIMONETON
LE RAINCY
(SEINE-&-OISE)

Representants et Agents dans le sud de la France

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

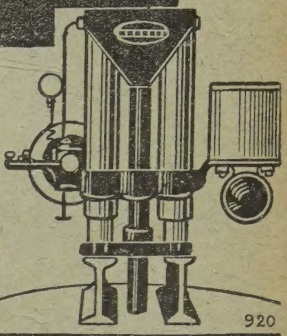
BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

SERHYDRO
APPAREIL DE SERRAGE
HYDRAULIQUE
A LONGUE COURSE

S'ADAPTE SUR VIS DE
PRESSOIR MÊME COURBÉE

A BRAS OU AU MOTEUR

NOMBREUSES RÉFÉRENCES



920

Ets SIMON FRÈRES
CHERBOURG

Ets SERRADO - Fondés en 1825
S. A. R. L. 1.800.000 fr.
SAINT-THIBERY (Hérault)

MATÉRIEL DE VINIFICATION
"L'INCOMPARABLE"
Breveté S. G. D. G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES type 131-231-331
POMPE à VENDANGE type S - 48

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

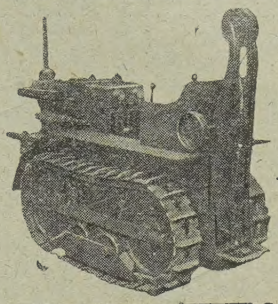
ARD. DIESEL 24 cv. largeur 0m 72 et 0m 78

VITICHENILLE 10/20 largeur 0m 66

imcomparables
pour la **viticulture**
font leurs preuves depuis 20 ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

BAUCHET-TRACTEURS - 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON



LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES de CUIVRE TECHNIQUES 50 et 56-57 %
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE de CUIVRE 16-25 et 32 %
DÉCHETS DE TABACS POUR AMENDEMENTS

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, **LYON**
TÉL. : GAI. 55-10

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TEL. : AVIGNON 15-46

Contre le Mildiou

Mildiou de la vigne. Mildiou de la pomme de terre. Tavelures, cloques, monilioses, coryneum.

OPERACUIVRE

50 % d'oxyde jaune cuivreux

Ingénieur régional :
H. KUHNHOLTZ-LORDAT
5, rue St-Vincent de Paul
MONTPELLIER (Hérault)
Tél. : 56.62
Demandez doc. H 25

FAYOL · COMMENTRY (Allier)

OPERA

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

A vendre tracteur CLETRAC chenilles 25 H.P., 1,27, remis à neuf. S'adresser R. GUILLOTEAU, « Le Roty », Saint-Herblon (Loire-Inférieure).

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR

Contre l'Eudémis et Cochylis : LE PARASITOX

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, le SOUPRENIC

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole